



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de abril de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17. "Retención de papaya originaria de México por posible contaminación con *Salmonella* spp." .....2

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez de Brasil procedente de Bolivia. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17. "Retención de papaya originaria de México por posible contaminación con *Salmonella* spp."



Cultivo de papaya.  
Créditos: Istockphoto.

El 24 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó la **inclusión en la Lista Verde de la Alerta de Importación 21-17**, relativa a la retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, correspondiente a:

- 🔍 **Las Yarekelmi S.A. de C.V.**, por control de ***Salmonella* spp.** en **papaya** originaria del municipio de **Armería, Colima** (fecha de publicación: 24/04/2026).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Papaya**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de marzo de 2026.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de abril de 2026). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from Mexico. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_721.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>



### Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



El 24 de abril de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de control en la frontera de Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de **Nigeria**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **para el cual se establece tolerancia cero para este patógeno en alimentos destinados al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la aplicación de tratamiento físico (térmico) al producto**.

En el contexto nacional, **México importa ajonjolí de Nigeria**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (24 de abril de 2026). Notificación 2026.3563 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/839403>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez de Brasil procedente de Bolivia.



Nuez de Brasil.  
Créditos: Istockphoto.

El 24 de abril de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección interna de una empresa de los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en nuez de Brasil** procedente de **Bolivia**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **14 µg/kg (ppb)** y **15 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina B1**, así como de **22 µg/kg (ppb)** y **23 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos permitidos son de **2 µg/kg (ppb)** para Aflatoxina B1 y **4 µg/kg (ppb)** para Aflatoxina total.

Los hechos se clasificaron como **notificación informativa par**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar al consignador e informar a las autoridades**.

En el contexto nacional, **México importa nuez de Brasil de Bolivia**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención de peligros químicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (24 de abril de 2026). Notification 2026.3593 Aflatoxin B1 in Amazon nuts from Bolivia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/840023>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>